

# PIRÃO DE SOPA VERMELHA VEGETARIANA

## INGREDIENTES

1 batata grande  
2 cenouras médias  
250 g de macarrão conchinha pequeno  
1 colher (sopa) de extrato de tomate  
1 dente de alho  
1 pitada de açúcar  
sal a gosto  
óleo quanto baste  
farinha de mandioca torrada a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte as cenouras e a batata em cubos médios uniformes

Em uma panela para sopa, doure o dente de alho inteiro em um pouco de óleo; ele será retirado depois

Coloque as cenouras e a batata picados na panela e adicione água até cobrir um dedo acima dos cubos

Adicione sal

Deixe os cubos cozinhando até estarem cozidos, mas firmes; retire o dente de alho quando estiver pronto

Prepare o macarrão separadamente

Quando o macarrão estiver

Adicione 1 copo de água e continue cozinhando o macarrão com os vegetais para que eles amaciem mais, até desmanchar um pouco as batatas

Controle a água, se quiser a sopa mais líquida é só adicionar mais água

Adicione 1 colher de extrato de tomate, ou se for os molhos prontos precisará de 2 colheres

Polvilhe um pouco de açúcar sobre a sopa para quebrar a acidez do tomate

Complete o sal e retire do fogo

Para a sopa se tornar um pirão, basta servir no prato e adicionar a farinha de mandioca para que engrosse o caldo ainda mais

O sal pode ser substituído por meio cubo de tempero caldo para vegetais ou costela, se não fizer questão de ser vegetariana

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11829-pirao-de-sopa-vermelha-vegetariana.html>